



**“Ven a celebrar tu evento”**  
**Cumpleaños, reuniones,  
bautizos, comuniones,  
despedidas y más.**

**Seguinos en las redes sociales  
para estar al corriente de  
Ofertas, Tardeos, Shows en  
Vivo, Dj y Nuevos Platos.**

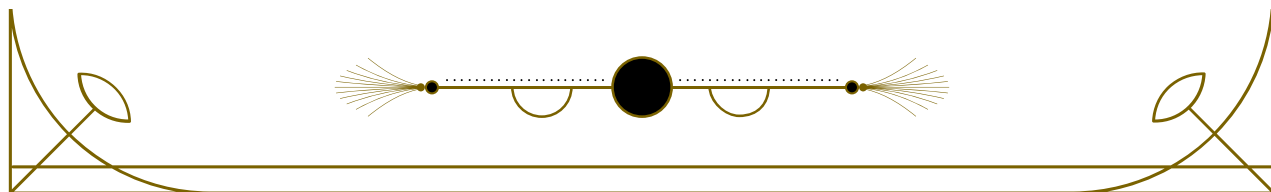
De Lunes a Viernes MENÚ a 22€ (excepto festivos)

 **El Kaito Asador / Bar**

 **el\_kaito.es**

 **ELKAITO**

RESERVAS POR WHATSAPP AL : +34 689 175 873



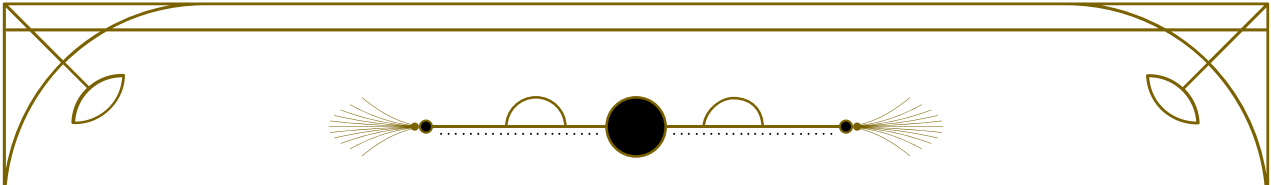
# BEBIDAS

- Agua Solan de Cabras 50cl 2,00€
- Agua Solan de Cabras 150cl 3,00€
- Agua con Gas Solan de Cabras 33cl 3,00€
- Refrescos Normal 3,00€
- Refrescos Especial 3,50€
- Copa de Cerveza 3,00€
- Copa de Cerveza Alhambra Roja Especial 4,00€
- Copa de Tinto de Verano 4,00€
- Copa de Cerveza Radler 4,00€
- Cerveza 0,0 4,00€
- Tercio de Mahou 5 Estrellas 3,50€
- Tercio de Cerveza Alhambra e Internacionales 4,50€
- Jarra de 1/2 litro de Cerveza 4,00€

# CÓCTELES

- Sex On The Beach 10,00€
- Margarita 10,00€
- Mojito 10,00€
- Daiquiri 10,00€
- Caipiriña 10,00€
- Piña Colada 10,00€
- Aperol Spritz 10,00€





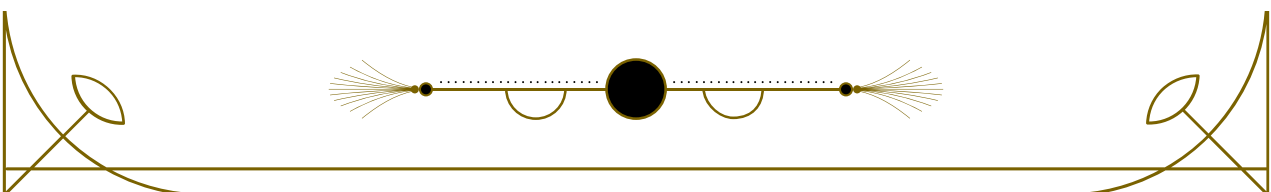
# ENTRANTES

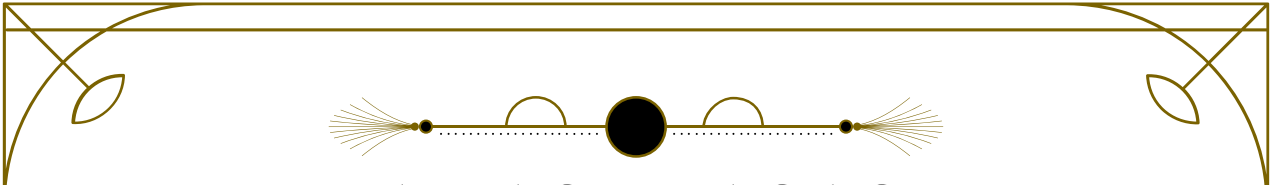


- |                                                                                         |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| • Huevos Rotos con Jamón                                                                | 15,00€ |
| • Flor de Alcachofa Confitada con Aceite de Trufa, Foie y Aceituna Negra (por unidades) | 5,80€  |
| • Croquetas Cremosas de Jamón (por unidades)                                            | 2,90€  |
| • Croquetas del Chef (por unidades)                                                     | 2,90€  |
| • Croquetas Cremosas de Queso Azul y Trufa (por unidades)                               | 2,90€  |
| • Delicias de Bacalao en Tempura (por ración)                                           | 19,50€ |
| • Calamares de Potera Fritos                                                            | 16,80€ |
| • Chopitos                                                                              | 11,50€ |
| • Torrezno Soria (por unidades)                                                         | 5,00€  |
| • Tabla de Patatas Fritas                                                               | 9,50€  |



## BOCADILLOS

- |                                                                    | <u>1/2 RAC.</u> | <u>RAC.</u> |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|
| • Jamón Ibérico c/ Aceite de Oliva y Tomate Triturado Natural      | 5,00€           | 9,50€       |
| • Chorizo Criollo a las Brasas c/ Chimichurri o Criolla            | 5,00€           | 9,50€       |
| • Milanesa (Filete de Cinta de Cerdo Empanado) c/ Tomate y Lechuga | 5,00€           | 9,50€       |
- 



# A LAS BRASAS

---

- Parrillada de carne para 1 persona 27,00€
- Parrillada para 2 Personas (comen 3 px) 48,00€  
(Secreto, Entrecot de Ternera, contramuslos de pollo, Molleja de Ternera, Morcilla de Cebolla y chorizo)
- Parrillada de Verduras para 1 Persona 21,00€
- Parrillada de verdura para 2 personas (comen 3 px) 37,00€  
(maíz, cebolla, berenjena, calabacín, calabaza, champiñones, espárragos trigueros, pimientos rojos y verdes)
- Parrillada Mixta de Carnes y Verduras para 2 personas (comen 3 px) 48,00€
- Secreto a la Brasa 16,50€
- Solomillo a la Brasa 27,00€
- Entrecot de Ternera a la Brasa 180/210 grs. aprox. 13,90€
- Entrecot de Ternera a la Brasa 350/400 grs. aprox. 22,00€
- Contramuslos de Pollo a la Brasa 14,50€
- Chuletón a la Brasa 1 Kg. aprox. 49,00€
- Hamburguesa El Kaito (Hamburguesa de Ternera Casa Gutier Certificada, con Mayor porcentaje de Ácidos Grasos Omega 3) (Bacon, Queso, lechuga, Tomate) 12,00€
- Hamburguesa SMASH doble con Queso Cheddar y Bacon 12,50€
- Brocheta a la Brasa (preguntar por la Brocheta de la semana) 14,90€
- Lubina a la Brasa 18,90€

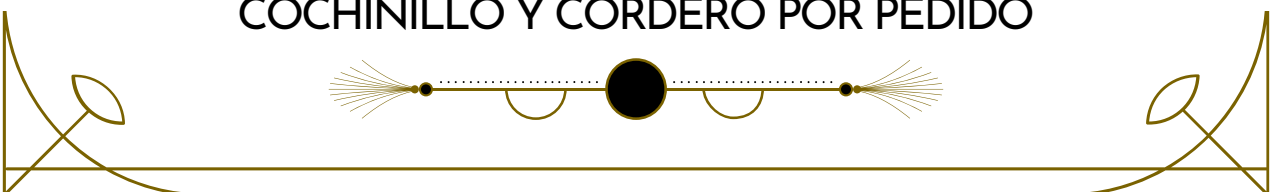
## **Todos los platos llevan guarnición de patatas**

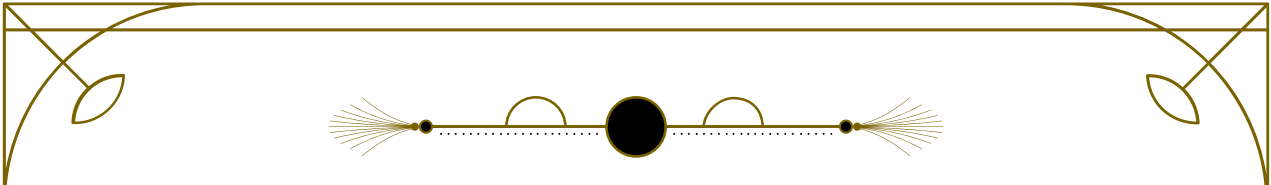
- Ración de Molleja de Ternera a la Brasa (3hs. de cocción) 12,90€
- Ración de Morcilla de Cebolla 7,00€
- Ración de Chorizo Criollo 6,00€

### En temporada

- Espeto de Sardinas 15,00€

## COCHINILLO Y CORDERO POR PEDIDO





# NUESTRA COCINA

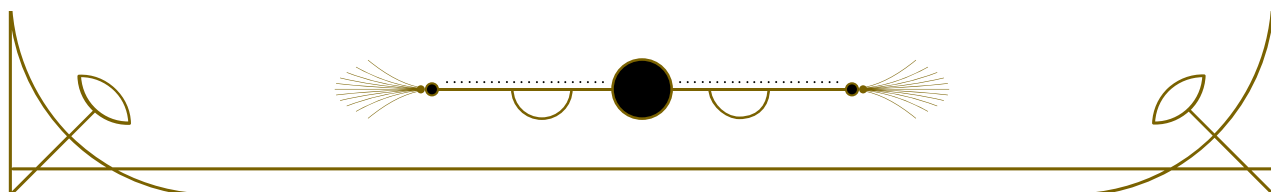


- Brazuelo de Pulpo sobre Parmentier de Patata y Pimentón de La Vera 27,90€
- Lomo de ciervo adobado con patatas panaderas 15,00€
- Chuletillas de Cordero Lechal 22,00€
- Bacalao del Chef 21,00€
- Macarrones a la Bolognesa 12,00€
- Carcamusas Toledanas 14,00€
- Milanesa Clásica (Cinta de Cerdo Rebosada) c/ Patatas Fritas 11,00€
- Milanesa a la Napolitana (Tomate, Muzzarella y Jamón York) 15,00€
- Milanesa a Caballo (con Huevos Fritos) 15,00€
- Arroz de Gambones y Calamar de potera (2 personas) 18,00€ x persona
- Arroz de Secreto con foie (2 personas) 18,00€ x persona
- Cuchifrito 22,00€
- Chucrut con Variedad de Salchichas Alemanas 19,00€
- Pizza Italiana 12,00€



## LOS PRODUCTOS DE LA HUERTA

- Ensalada de Ventresca y Asadillo Manchego 14,00€
- Ensalada César 14,00€
- Ensalada Kaito (Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada) 12,00€
- Ensalada Mixta 9,00€





## SE TERMINA CON UN DULCE DE LA CASA

- Tarta de Queso con un Toque de Queso Azul 6,00€
- Panqueque Flambeado Relleno con Dulce de Leche 5,00€
- Tiramisú de La Casa 8,50€
- Mousse de Chocolate Caliente con Helado 7,00€
- Frutas de Temporada 4,50€
- Helado (Dos Bolas) 4,50€

Consultar Helados

**Häagen-Dazs**

en Temporada





# VINOS ESPUMOSOS

---

## Cava

L' Encert

Macabeo, Malvasía

18,00€

# VINOS BLANCOS

---

## D.O. Rueda

Palacio de Bornos Frizzante

Verdejo

17,00€

Palacio de Bornos Semidulce

Verdejo

17,00€

Marques de Cáceres

Verdejo

17,00€

Blanco Nieva Pie Franco

Verdejo

27,00€

Paso a Paso

Macabeo, Verdejo

17,00€

## D.O. Somontano

Enate

Chardonnay

19,00€

## D.O. Valdeorras

O Luar Do Sil

Godello

24,00€

## Albariño

Lolo ó Marieta

Rías Baixas

19,00€

# VINOS ROSADOS

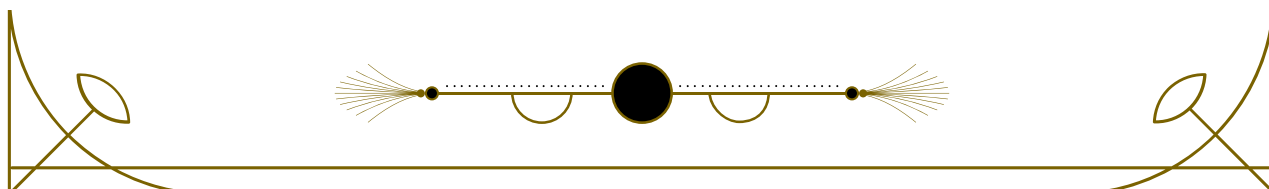
---

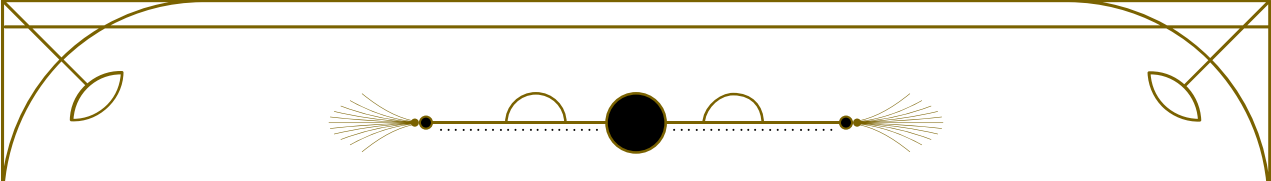
## D.O. Navarra

Pinuaga Rosé

Garnacha y Tempranillo

18,00€





# VINOS TINTOS



## D.O. Ca Rioja

|                                   |                        |        |
|-----------------------------------|------------------------|--------|
| Ángeles de Amaren                 | Tempranillo            | 24,00€ |
| Luis Cañas (Maceración Carbónica) | Tempranillo y Garnacho | 18,00€ |
| Marques de Riscal Reserva         | Tempranillo y Graciano | 29,00€ |

## D.O. Jumilla

|               |            |        |
|---------------|------------|--------|
| Juan Gil 2022 | Monastrell | 23,00€ |
|---------------|------------|--------|

## I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León

|       |                                         |        |
|-------|-----------------------------------------|--------|
| Mauro | Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon | 45,00€ |
|-------|-----------------------------------------|--------|

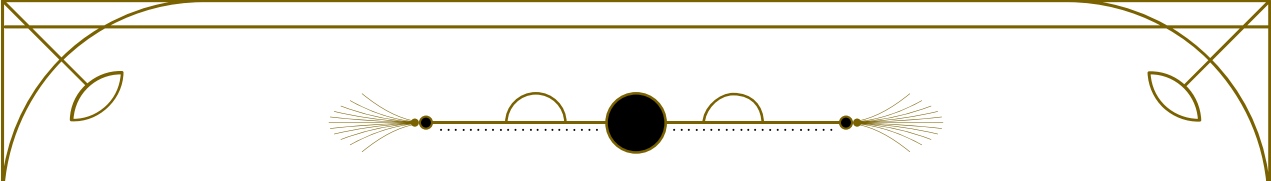
## Somontano

|                      |                                 |        |
|----------------------|---------------------------------|--------|
| Enate Cabernet Tinto | Tempranillo, Cabernet Sauvignon | 25,00€ |
|----------------------|---------------------------------|--------|

## I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla

|                                  |                                          |        |
|----------------------------------|------------------------------------------|--------|
| Jiménez Landi El Corralón        | Garnacha, Syrah, Mazuelo y Tempranillo   | 26,50€ |
| Dehesa del Carrizal              | Cabernet Sauvignon                       | 25,00€ |
| Montalvo Wilmot                  | Petit Verdot                             | 21,00€ |
| Dominio de Fontana               | Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon  | 18,00€ |
| Alberto Calleja Montehiguera     | Tempranillo                              | 26,00€ |
| El Linze                         | Tinto Velasco y Sirah                    | 27,00€ |
| César Lucendo A.                 | Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot | 29,00€ |
| Vino de La Casa Torre de Barreda |                                          | 17,00€ |





# VINOS TINTOS



## I.G.P. Vino de la Tierra de Extremadura

|                    |                                         |        |
|--------------------|-----------------------------------------|--------|
| Habla del Silencio | Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah | 22,00€ |
|--------------------|-----------------------------------------|--------|

## D.O. Ribera del Duero

|                               |                                          |        |
|-------------------------------|------------------------------------------|--------|
| Díaz Bayo                     | Tinta del Pais, Tempranillo              | 18,00€ |
| Pruno                         | Tempranillo y Cabernet Sauvignon         | 24,00€ |
| Pago de los Capellanes Roble  | Tempranillo                              | 29,00€ |
| Carmelo Roderio Crianza       | Tempranillo y Cabernet Sauvignon         | 35,00€ |
| Arzuaga Crianza               | Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot | 29,00€ |
| Matarromera Crianza           | Tempranillo                              | 34,00€ |
| Conde de San Cristóbal        | Tinto Fino                               | 34,00€ |
| Abadía Retuerta Cuvée Palomar | Selección Especial                       | 60,00€ |
| Abadía Retuerta               | Selección Especial                       | 44,00€ |
| Valdehermoso                  | Tinta del Pais                           | 18,00€ |

